

SCARLETT
ENGLAND

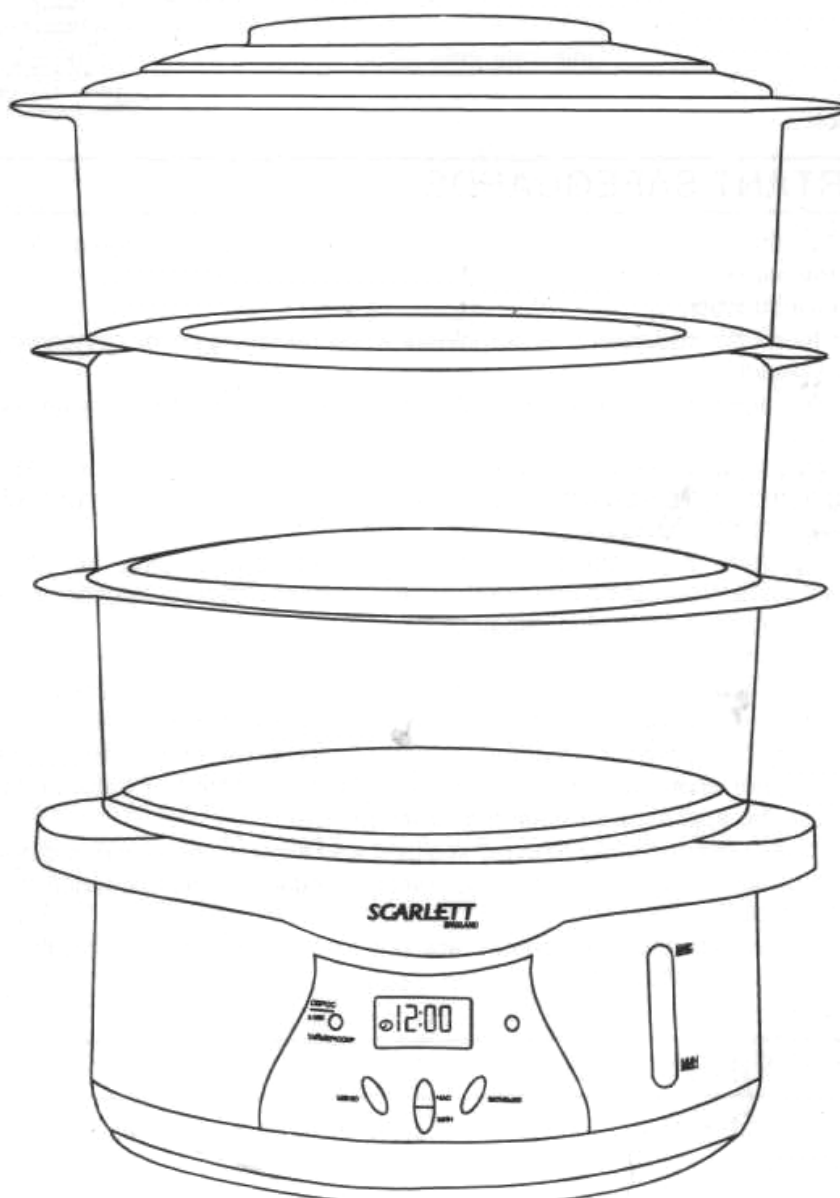
FOOD STEAMER

Instruction manual

ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ

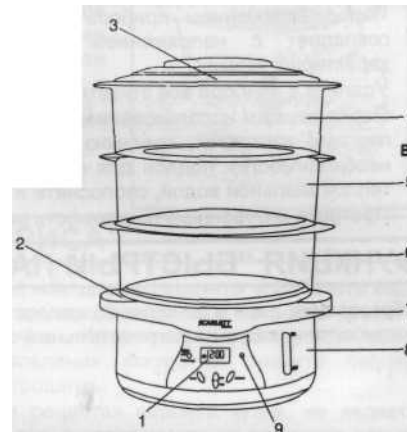
Руководство по эксплуатации

SC-1142



ОПИСАНИЕ

1. Цифровой дисплей
2. Отверстие для залива воды
3. Крышка
4. Верхняя паровая кастрюля
5. Средняя паровая кастрюля
6. Нижняя паровая кастрюля (может быть использована в качестве поддона для приготовления яиц)
7. Поддон для сбора конденсата
8. Резервуар для воды
9. Световой индикатор работы



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электронагревательных приборов необходимо соблюдать основные меры безопасности:

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Не прикасайтесь руками к горячим поверхностям, используйте ручки и переключатели.
- Во избежание опасности поражения электротоком или возгорания не опускайте корпус прибора, базу питания, электрошнур и вилку в воду или другие жидкости.
- При использовании прибора детьми необходим непосредственный контроль взрослых.
- Отключайте прибор от сети питания, если он не используется, при снятии или установке съемных частей, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой. Во избежание поражения электрическим током или возгорания не пытайтесь самостоятельно разбирать или ремонтировать прибор. Для ремонта и регулировки прибора обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не пересекал острых углов и не касался горячих поверхностей.
- Перед тем как включить прибор в сеть, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Не перемещайте прибор, когда в нем находится горячая вода или пища.
- Используйте прибор строго по назначению.
- Открывая крышку работающего прибора, будьте осторожны — не обожгитесь горячим паром. Дайте возможность влаге, находящейся на крышке, стечь обратно в кастрюлю.
- Для предотвращения рисков короткого замыкания, поражения электротоком или возникновения пожара используйте только оборудование, входящее в комплект данного прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в Вашей сети питания совпадает с напряжением прибора указанным в таблице с техническими характеристиками.
- Удалите с прибора все этикетки.
- Перед первым использованием тщательно промойте крышку, чашу для риса, верхнюю паровую кастрюлю, среднюю паровую кастрюлю, нижнюю паровую кастрюлю (при необходимости), поддон для сбора конденсата и насадку нагревательного элемента теплой мыльной водой, сполосните и насухо вытрите.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тряпочкой.

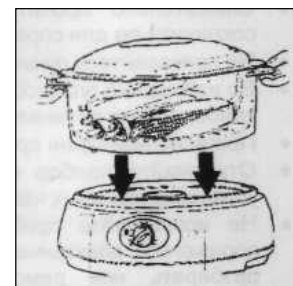
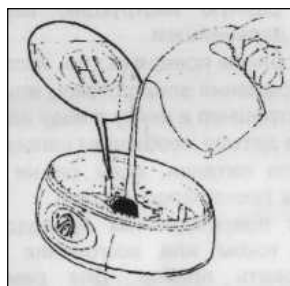
ФУНКЦИЯ "БЫСТРЫЙ ПАР"

Образование пара в течение 35 секунд после включения пароварки. Установите насадку на нагревательный элемент.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наполните чистой водой резервуар для воды. Не допускается использование других жидкостей в качестве выпариваемых. Не используйте пищевые добавки при выпаривании воды. В резервуаре для воды отмечены два уровня наполнения - "МАКС" и "МИН".
- Убедитесь, что резервуар заполнен водой не выше отметки "МАКС" или не ниже отметки "МИН".
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые кастрюли на базу питания. Если во время приготовления Вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, Вы можете добавить ее через отверстие для залива воды, расположенное около ручки, не снимая паровые кастрюли.

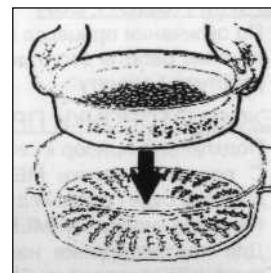


ЗАМЕЧАНИЕ: Не допускается наполнять резервуар для воды и отверстие для воды ниже отметки "МИН".

- Всегда кладите более крупные кусочки, имеющие более продолжительное время приготовления, в нижнюю паровую кастрюлю.
- Установите нижнюю паровую кастрюлю на поддон для сбора конденсата и базу питания. Установите на нее среднюю паровую кастрюлю, и при необходимости верхнюю паровую кастрюлю.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ ДЛЯ РИСА

- В чашу для приготовления риса положите рис или другие продукты и добавьте воды. Поместите чашу для приготовления риса в паровую кастрюлю и закройте крышкой. Подсоедините электрошнур к сети питания. Установите необходимое время приготовления. После завершения приготовления аккуратно снимите паровую кастрюлю с базы питания и отсоедините электрошнур.
- Время приготовления на пару, указанное в рецептах паровой кухни, не является жестким требованием. Вы можете изменять его, в зависимости от размеров порций, степени предварительной обработки используемых продуктов, а также личных вкусов и пристрастий. Используя три паровые кастрюли, Вы можете готовить одновременно различные блюда, однако, следует иметь в виду, что эти блюда должны состоять из совместимых по запаху продуктов, так как выпариваемые из них соки и жир будут смешиваться.
- При снятии нагретого оборудования, входящего в комплект пароварки, будьте осторожны - не ТАЙМЕР/СОХР. в течение пяти секунд.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- ВКЛ./ВЫКЛ. - кнопка включения и выключения пароварки.
- МЕНЮ - с помощью этой кнопки Вы можете выбрать определенный режим приготовления.
- ЧАС. - кнопка установки часов.
- МИН. - кнопка установки минут.
- ТАЙМЕР/СОХР. (СБРОС 5 сек.) - с помощью этой кнопки Вы можете устанавливать время приготовления или отменить заданный режим.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите прибор к сети питания, на дисплее высветится "0:30".
- С помощью кнопки МЕНЮ установите необходимый режим работы, при этом на дисплее будет показывать необходимое время приготовления.
- При помощи кнопок ЧАС. И МИН. установите время.
- Для подтверждения начала приготовления нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. При этом загорится световой индикатор работы.
- По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится режим подогрева, на дисплее появится символ подогрева.

РЕЖИМ ПОДОГРЕВА

- По окончании процесса приготовления автоматически включается режим подогрева. В течение работы этого режима прибор будет включаться через каждые три минуты и работать 1 минуту.

РЕЖИМ ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите прибор к сети питания, на дисплее высветится "0:30".
- С помощью кнопки МЕНЮ установите необходимый режим работы, при этом на дисплее будет показывать необходимое время приготовления.

- Нажмите кнопку ТАЙМЕР/СОХР. И при помощи кнопок ЧАС. И МИН. установите время.
- Для подтверждения начала приготовления нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. При этом загорится световой индикатор работы, на дисплее загорится символ часов.
- По окончании времени отсрочки прозвучат три коротких звуковых сигнала и пароварка начнет приготовление.

ДОБАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В процессе приготовления нажмите кнопку ТАЙМЕР/СОХР. В течение 2 секунд. Процесс приготовления будет остановлен.
- С помощью кнопки МИН. добавьте необходимое время.
- Для продолжения работы нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Если Вы не подтвердите продолжение работы, прибор автоматически продолжит процесс приготовления через 90 секунд.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ

- Если в процессе работы в резервуаре окажется недостаточно воды, пароварка автоматически отключится и на дисплее загорится символ недостаточного количества воды.
- После добавления необходимого количества воды нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. для продолжения процесса приготовления.

ОТМЕНА ВЫБРАННЫХ УСТАНОВОК

- Если Вы хотите отменить ранее заданный режим работы, нажмите и удерживайте кнопку ТАЙМЕР/СОХР. в течение пяти секунд.

РАЗОГРЕВ: ХЛЕБ И ПОЛУФАБРИКАТЫ

- При разогреве хлеба ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от степени их охлаждения в холодильнике.
- При разогреве порций в чаше для риса равномерно разложите их по чаше, обязательно накройте чашу фольгой.

РИС И КРУПЫ

- Вы можете приготовить рис по различным рецептам, в зависимости от вида риса. В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воды в резервуар для воды в соответствии с требованиями приготавливаемого блюда. Закройте крышку и начните процесс выпаривания.
- Если в процессе приготовления риса Вы хотите, чтобы он получился более мягким, увеличьте количество воды, приведенное ниже в таблице, на 1-2 столовые ложки. Для приготовления более твердого риса Вам следует уменьшить объем воды на то же самое количество.
- Спустя немного времени после начала приготовления (определенное для каждого вида риса), проверьте степень густоты и готовности риса, одновременно помешивая.
- При помешивании риса будьте осторожны, снимая крышку: следите за тем, чтобы конденсат не попал в чашу для риса, так как это может привести к ухудшению его вкусовых свойств.
- При наполнении резервуара для воды используйте только чистую воду.
- После завершения процесса приготовления Вы можете добавить к рису различные приправы для придания ему новых вкусовых качеств.

| Вид риса | Количество | | Время приготовления (минуты) |
|---------------------------------|------------|-------------|------------------------------|
| | Рис | Вода | |
| Коричневый | | | |
| - Обычный | ½ чашки | 1 чашка | 42-45 |
| - Ошпаренный | 1 чашка | 1 ½ чашки | 45-50 |
| Смесь длинных и канадских зерен | | | |
| - Обычный | 170 гр | 1 ½ чашки | 56-58 |
| - Быстрого приготовления | 190 гр | 1 ¾ чашки | 18-20 |
| Быстрого приготовления | 1 чашка | 1 ½ чашки | 12-15 |
| Белый | | | |
| - Обычный | 1 чашка | 1 ½ чашки | 45-50 |
| - Длинные зерна | 1 чашка | 1 2/3 чашки | 50-55 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

- Тщательно промойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Время приготовления зависит от размеров порций, свежести продуктов и степени их предварительной обработки. При необходимости Вы можете изменять время приготовления.
- Оттаивание замороженных овощей перед выпариванием не рекомендуется.
- Некоторые овощи, которые готовятся в чаше для риса, необходимо накрывать во время приготовления фольгой, для того, чтобы предотвратить попадание на блюдо излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

| Свежие овощи | Вес (гр)/Кол-во | Примерное время приготовления (минуты) |
|-----------------------------------|-------------------------|--|
| Целые артишоки | 4 (среднего размера) | 30-32 |
| Стрелки аспарагуса | 450 | 12-14 |
| Бобы | | |
| - Зеленые/восковой зрелости | 225 | 12-14 |
| - Целые или дробленые | 450 | 20-22 |
| Свекла (нарезанная) | 450 | 25-28 |
| Брокколи | 450 | 20-22 |
| Брюссельская капуста | 450 | 24-26 |
| Белокочанная капуста (нарезанная) | 450 | 16-18 |
| Сельдерей (тонко нарезанный) | 225 | 14-16 |
| Морковь (тонко нарезанная) | 450 | 18-20 |
| Цветная капуста | 450 | 20-22 |
| Кукуруза | 3-5 початков | 14-16 |
| Баклажан | 450 | 16-18 |
| Грибы (целые) | 450 | 10-12 |
| Лук репчатый (тонко нарезанный) | 225 | 12-14 |
| Пастернак | 225 | 8-10 |
| Зеленый горошек (в стручках) | 450 | 12-13 |

| | | |
|-----------------------------------|--|-------|
| Перец (целый, без семян) | До 4-х штук среднего размера | 12-13 |
| Картофель (целый, розовый) | До 450 (примерно, 6 маленьких клубней) | 30-32 |
| Брюква | 1, среднего размера | 28-30 |
| Шпинат | 225 | 14-16 |
| Кабачки | | |
| - Желтые или Цуккини (нарезанные) | 450 | 12-14 |
| - Белый желудь или серый орех | 450 | 22-24 |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Время приготовления свежемороженых или полностью оттаявших рыбы и морепродуктов указано в таблице. Очистите рыбу и морепродукты до начала приготовления.
- Большинство видов рыбы и морепродуктов готовятся очень быстро. Рекомендуется готовить маленькими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются. Поэтому периодически проверяйте степень ее раскрытия.
- Вы можете готовить рыбное филе в чаше для приготовления риса без или с добавлением масла или различных соусов.
- Варьируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта приготавливаемого блюда и степени обработки продуктов.

| Продукт | Вес (гр)/кол-во | Примерное время приготовления (минуты) |
|-----------------------------------|-----------------|--|
| Моллюски в раковинах | | |
| - С жесткими раковинами | 450 | 10-12 |
| Крабы | | |
| - Королевские крабы, лапки/клешни | 225 | 20-22 |
| - С мягкими раковинами | 8-12 штук | 8-10 |
| Лобстеры | | |
| - Шейки | 2-4 штуки | 16-18 |
| - Отдельные части | 450-563 | 18-20 |
| - Целые, живые | 450-563 | 18-20 |
| Мидии (свежие, в раковинах) | 450 | 14-16 |
| Устрицы (свежие, в раковинах) | 1350 | 18-20 |
| Морские гребешки | | |
| - Речные (очищенные) | 450 | 14-16 |
| - Морские (очищенные) | 450 | 18-20 |
| Креветки (в раковинах) | | |
| - Средние | 450 | 10-12 |
| - Большие | 450 | 16-18 |
| Рыба | | |
| - Целая | 225-340 | 10-12 |
| - Разделанная | 225-340 | 10-12 |
| - Филе | 450 | 10-12 |
| - Нарезанная кусочками | 450 (1 жирная) | 16-18 |

МЯСО

| Продукт | Вес (гр)/кол-во | Примерное время приготовления (минуты) |
|------------------------|-----------------|--|
| Говядина | | |
| - Лопатка | 450 | 28-30 |
| - Рубленный бифштекс | 450 | 16-18 |
| - Тефтели | 450 | 22-24 |
| Цыпленок | 450 | |
| - Разделанный | 2-4 кусочка | 24-26 |
| Баранина | | |
| - Нарезанная кусочками | 450 | 26-28 |
| Свинина | | |
| - Нарезанная кусочками | 450 | 26-28 |
| Сосиски | 450 | 14-18 |
| Готовые колбасы | 450 | 14-16 |

ЯЙЦА

| Продукт | Вес (гр)/кол-во | Примерное время приготовления (минуты) |
|--|-----------------|--|
| В скорлупе | | |
| - Для варки всмятку | 1-12 штук | 15-18 |
| - Для варки вкрутую | 1-12 штук | 19-22 |
| “Яйца в чашке” | | |
| Приготовьте смесь из яиц и молока. Добавьте при необходимости соль, перец, масло или маргарин. | | |
| - Для приготовления всмятку | 1-4 | 10-12 |
| - Для приготовления вкрутую | 1-4 | 12-14 |
| Яйцо-пашот (яйцо, сваренное без скорлупы в кипятке) | | |
| Шаг 1: Налейте 2 чашки воды в чашу для приготовления риса и начните ее выпаривание. | | 7-8 |
| Шаг 2: Разбейте яйцо в небольшую чашу. Постепенно влейте его в горячую воду в чаше для приготовления риса и ждите конца приготовления. | | 7-8 |
| Омлет | | |
| Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока. Добавьте соль и перец. Перемешайте яйца спустя 10-12 минут после начала приготовления | | 20-22 |

ЧИСТКА И УХОД

- Отсоедините электрошнур от сети питания. Перед чисткой пароварки убедитесь в том, что прибор остыл.
- Удалите конденсат с поддона для сбора конденсата и воду из резервуара для воды.
- Опустите крышку и поддон в теплую мыльную воду. Тщательно промойте и крышку, чашу для приготовления риса и в посудомоечную машину.
- Налейте в резервуар для воды теплую мыльную воду. После очистки тщательно ополосните резервуар от остатков моющего средства и насухо протрите его.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- После некоторого периода использования (7-10 раз) на нагревательном элементе может образоваться накипь. При очистке нагревательного элемента от накипи наполните резервуар для воды до максимального уровня и добавьте немного уксуса.
- При чистке нагревательного элемента от накипи не ставьте в резервуар для воды кастрюли и не накрывайте его крышкой.
- Ополосните резервуар для воды холодной водой и насухо протрите.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------|--------------------|
| Электропитание | 230 Вольт 50 герц |
| Мощность | 1000 Ватт |
| Вес нетто/брутто | 2,6 кг / 3,6 кг |
| Размеры (Д x Ш x В) | 345 x 255 x 295 мм |